

Rezept

Kirchweihgans

Ein Rezept von Kirchweihgans, am 25.03.2023

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 frische Gans, etwa 6 kg | Salz |
| schwarzer Pfeffer | getrockneter Beifuß |
| 1 kg mittelgroße Kartoffeln | 1 Bund Petersilie |
| 2 Rouladennadeln | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1710 kcal

Zubereitung

1. Innereien entfernen und für Gansjung beiseite legen. Noch sichtbare Federkielansätze mit einer Pinzette entfernen. Innen Fett und Häutchen beseitigen. Die Gans waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Flügel auf den Rücken drehen. Innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben, innen zusätzlich mit Beifuß.
2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kartoffeln waschen und schälen und mit der gewaschenen Petersilie in die Bauchhöhle der Gans legen. Die Öffnung mit 2 Rouladennadeln zustecken.
3. Die Gans mit der Brustseite nach unten im Ofen (Mitte) 30 Min. braten. 1 Tasse heißes Wasser angießen und die Gans 1 weitere Std. braten. Gelegentlich mit Bratfond beschöpfen und heißes Wasser zufügen. Immer wieder flüssiges Fett abschöpfen. Die Gans öfter umdrehen.
4. Die Temperatur nach etwa 4 Std. auf 210° (Umluft 190°) erhöhen, damit die Gans knusprig braun wird. Die Gans tranchieren, Petersilie entfernen und die Kartoffeln als Beilage für den nächsten Tag aufheben. Die Gansstücke warm halten. Bratfond entfetten, mit heißem Wasser aufkochen, etwas reduzieren und durchseihen. Die Sauce dazu servieren. Dazu schmecken Kartoffelknödel, Blaukraut, Sellerie- und Rote-Bete-Salat.